

# Ravioli mit Parmesanfüllung

---

Rezept von Frantz de Rontzier, \*1538 in Nancy, gest. 1615 in Misburg/Hannover; Fürstl. Braunschweig. bestallter Mundkoch, beschreibt das Rezept so:

*Man nimmt den Parmesankäse klein gerieben, tut frische Butter samt ein paar Eidotter darein und macht Raviolen davon.*

Zeitgemäße Beschreibung:

## Zutaten (für vier Personen):

**Nudelteig:** 300 g Hartweizengrieß; 150 g Wasser (40 –50 ° warm); 4 g Salz –  
alternativ (mit Ei): 300 g Weißmehl; 5 Essl. Lauwarmes Wasser; 1 Tl Salz; 2 Eier; 2 Essl.  
Olivenöl; 50 g Butter

**Füllung:** 100 g geriebenen Parmesan; 50 g Butter; 4 Eigelb; 1 Eiweiß

## Zubereitung:

Den Hartweizengrieß kreisförmig auf den Tisch geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und salzen. Langsam das Wasser dazugeben, dabei von außen den Grieß nach innen arbeiten. Den Teigansatz mit beiden Händen kneten, dabei den Teig immer wieder leicht ziehen, bis er glatt und geschmeidig ist.

Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen und mit einem Glas ausstechen.

## Zubereitung Teig mit Ei:

Das Mehl auf dem Tisch zu einem Kranz formen. Alle anderen Zutaten mischen, in die Mitte des Kranzes geben und von außen her zu einem Teig verkneten. Ebenfalls 30 min ruhen lassen.

## Füllung:

Parmesan, Butter und Eigelb miteinander vermischen. Evtl. noch Kräuter der Saison oder des pers. Geschmacks zugeben. Von der Mischung ca. einen kleinen Löffel voll auf den ausgestochenen Teig legen (die Menge hängt vom Durchmesser des Teigausstichs ab). Den Teigrand mit Eiweiß bestreichen und aufeinanderklappen. Die Ränder zudrücken. In Salzwasser geben und ca. 5 Min. ziehen lassen.

# Wildschweinrücken mit Kruste

---

## Zutaten (für acht Personen):

1 Frischlingsrücken (ca. 3 kg); Thymian, Salbei; Pfeffer, Salz; ½ l roter Traubensaft; 2 Möhren; 1 Zwiebel; ¼ Sellerieknolle; 1 kg Butter; 3 Eier; 3 Essl. Semmelbrösel; 3 Essl. gehackte Petersilie; 1 Tl Zucker; 1 Msp gemahlener Zimt; etwas Ingwer, 150 blaue Trauben; 6 Essl. süße Sahne

## Zubereitung:

Den Wildschweinrücken parieren und das Fleisch mit den Kräutern, Salz und Pfeffer kräftig einreiben und in einen Bratopf legen.

Kurz anbraten. Den Traubensaft dazugeben und die kleingeschnittenen Möhren, Zwiebel und Sellerie. Kurz anschmoren (nimmt man einen Frischlingsrücken mit Knochen, ist die Schmorzeit ca. 90 Minuten), dabei häufig begießen.

In der Zwischenzeit aus der weichgemachten Butter, den Eiern, Semmelbröseln, Petersilie, Zucker, Zimt und Ingwer eine Paste anrühren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und gut mit der Paste bestreichen.

Den Schmorfond passieren; die Trauben enthäuten, entkernen und halbieren, dann dazugeben, aufkochen und mit der Sahne binden.

Im vorheizten Backofen (200 Grad) den Rücken für ca. 10 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun und knusprig geworden ist.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

# Birnentorte

---

Rezept von Sabina Welser

## Zutaten (für vier Personen):

5 Birnen; 1 Essl. Butter; 4 Eier; 125 Zucker; 100 g Butter; ½ Limone; 150 g Mehl; 1 Tl Backpulver; 1 Msp Salz; 2 Essl. Rosinen; 1 Essl. Zucker; ½ Tl Zimt; 1 Msp Nelkenpulver

## Zubereitung:

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Butter ca. 5 Minuten dünsten. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die flüssige Butter, den Limonensaft und die abgeriebene Limonenschale hinzugeben und so lange rühren, bis der Teig blasen wirft.

Mehl, Backpulver, Salz und Rosinen mischen, die Eiweiße zu Schnee schlagen und alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Birnen darauf verteilen. Zucker, Zimt und Nelkenpulver vermischen und über die Torte streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.